

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi antara waktu makan reguler. Pola konsumsi makanan ringan di masyarakat semakin luas dan umum mengikuti perkembangan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis. Makanan ringan yang diharapkan konsumen adalah makanan ringan aman dari zat kimia berbahaya, diproduksi secara massal dan kontinyu, diberi flavouring, shelf, stable, dikemas dalam kemasan siap saji dan mudah dikonsumsi. Makanan ringan dapat dibagi menjadi beberapa bagian, seperti bakery products, salted foods, specially foods, dan confectionary foods.

Kerupuk merupakan contoh makanan ringan yang tergolong dalam salted foods dengan karakter flavour dominan adalah asin dan gurih (Lucas dan Rooney 2001) Kerupuk umumnya dapat dibuat dari berbagai bahan dasar, seperti tepung sagu, terigu, dan tapioka. Bahan dasar tersebut pada umumnya memiliki kualitas gizi yang kurang baik terutama pada kandungan protein sehingga diperlukan penambahan protein untuk meningkatkan nilai gizinya. Pemenuhan protein tidak hanya dari lauk hewani, tetapi juga dari bahan makanan nabati. Salah satu bahan makanan yang tinggi protein adalah daun kelor. Sumber bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk adalah bahan pangan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu pati. Bahan tambahan yang digunakan yaitu sebagai bahan penimbul cita rasa, berupa bahan pangan yang mengandung protein, lemak, penambah rasa manis, rasa gurih dan air untuk membentuk adonan kerupuk. Bahan tambahan yang digunakan adalah terigu, garam dan bawang putih. Sumber protein dalam kerupuk umumnya berasal dari ikan atau udang. Tujuan penambahan ikan atau udang untuk meningkatkan nilai gizi dan untuk mendapatkan cita rasa khas ikan atau udang.

Pada saat ini daun kelor telah banyak dimanfaatkan di berbagai negara dalam bentuk olahan. Beberapa contoh pemanfaatannya adalah makanan

ringan (snack) dan menu makanan sehari-hari dalam upaya penanggulangan gizi kurang. Kendala dalam penggunaan daun kelor dalam industri pangan adalah kurangnya informasi yang dimiliki mengenai daun kelor dan aroma daun kelor yang kurang enak sehingga diperlukan cara mengatasi atau menghilangkan aroma kurang sedap dari daun kelor agar dapat digunakan dalam industri pangan. Daun kelor bisa menjadi sumber zat gizi untuk semua kelompok umur. Di beberapa negara di dunia, misalnya Senegal dan Haiti, daun kelor diberikan untuk mengatasi masalah gizi buruk pada anak-anak dan wanita hamil serta menyusui. Daun kelor sebagai sumber vitamin dan mineral dapat dikonsumsi dengan cara dimasak, dimakan mentah, atau dikeringkan menjadi serbuk daun kelor. Selain itu, daun kelor memiliki kandungan protein yang tinggi. Dilihat dari karakteristik kandungan gizi (protein), daun kelor dapat dimanfaatkan dalam pembuatan makanan ringan yang berbahan dasar utama ikan sebagai sumber proteinnya. Penggunaan daun kelor ini sebagai substitusi dari ikan untuk sumber protein dari makanan ringan tersebut dan memanfaatkan sumber daya alam yang lain sehingga didapat alternatif pengganti sumber protein hewani. Adapun tujuan dilakukannya penelitian ialah untuk pemanfaatan daun kelor menjadi bahan alternatif sebagai sumber protein pada pembuatan kerupuk.

Daun kelor merupakan sumber protein, vitamin, dan mineral cukup tinggi. Daun kelor mengandung vitamin A, vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), vitamin B3 (niacin), vitamin B6, serta vitamin C.

Daun kelor juga memiliki kandungan penting lainnya seperti kalsium, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, seng, serta rendah kalori. Semua senyawa tersebut sangat diperlukan bagi kesehatan tubuh.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Uji organoleptik yaitu meliputi uji sensori, terhadap parameter aroma, rasa, tekstur, warna, dan uji kimia terhadap uji kadar air, dan uji vitamin C

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, maka penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh substitusi tepung kelor terhadap camilan (Kerupuk).
2. Untuk mengetahui tingkat perlakuan substitusi tepung kelor yang terbaik dalam menghasilkan kerupuk yang berkualitas dan memiliki nilai gizi yang terbaik

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini diantaranya :

1. Manfaat Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi terhadap masyarakat, tentang bagaimana proses pembuatan kerupuk dengan substitusi tepung kelor yang bergizi

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian kerupuk dengan substitusi tepung kelor ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan dimana hasil dari penelitian ini dapat di jadikan sebuah terobosan baru untuk memberikan variasi dalam kerupuk yang ada di Indonesia. Sehingga penelitian ini bisa digunakan sebagai pedoman untuk membuat formulasi snack baik untuk membuka sebuah usaha hingga dikonsumsi sendiri.